

Opération de recrutement N° 049210900400152

Informations concernant l'employeur

Nom de l'établissement	BEAUPREAU EN MAUGES
SIRET	20005361900017
Adresse MAUGES CEDEX	Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau 49602 BEAUPREAU EN
Téléphone	02 41 71 76 80
Courriel du gestionnaire	n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Informations concernant l'opération

Numéro d'opération	049210900400152
Intitulé du poste	Cuisinier(h/f) responsable du restaurant scolaire
Famille de métier	Restauration collective > Production et distribution en restauration collective
Métier 1	Cuisinier ou cuisinière
Service recruteur	Enfance/Scolaire
Nombre de postes	1
Temps de travail	Temps complet
Durée de travail	35h00
Type	Emploi permanent - vacance d'emploi
Ce poste est-il ouvert aux contractuels à titre dérogatoire ?	Oui

Fondement juridique Emploi (quelle que soit sa catégorie hiérarchique) n'ayant pu être pourvu à un fonctionnaire, les besoins des services ou la nature des fonctions justifiant le recours temporaire à un contractuel (Art. 3-3 disposition 2 loi 84-53)

Le recours à un contractuel est possible sous réserve du constat infructueux du recrutement d'un fonctionnaire. Les agents recrutés par ce fondement juridique sont engagés par contrat à durée déterminée d'une durée maximale de trois ans. Ces contrats sont renouvelables par reconduction expresse, dans la limite d'une durée maximale de six ans. Une déclaration doit être saisie, y compris dans le cas du renouvellement d'un contrat.

Nom du contact	Audouin Nadège
Type de l'emploi	Permanent
Date de saisie	14/09/2021
Etat de l'opération	transmise

Déclaration de vacance d'emploi courante

N° de la déclaration	V049210900400152001
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Agent de maîtrise
Grade 2	Agent de maîtrise principal
Poste à pourvoir le	01/12/2021
Description du poste à pourvoir	Gère la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels - Fabrique des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. Manage l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service)
Motif de saisie	Poste vacant suite à une mobilité interne au sein de la collectivité
Nbre de déclarations initiales	1
Nbre de déclarations annulées	0
Nbre de déclarations réelles	1
Date de saisie	14/09/2021
Date de transmission	14/09/2021

Offre d'emploi n°O049210900400152

Numéro de l'offre	O049210900400152
Est un emploi fonctionnel ?	Non
Grade 1	Agent de maîtrise
Grade 2	Agent de maîtrise principal
Descriptif de l'emploi	La commune déléguée de Gesté recrute un/e cuisinier(ère) responsable du restaurant scolaire. Poste à temps complet, rattachement à la coordinatrice de quartier Enfance/scolaire ouest. La personne recrutée aura pour missions de : - gérer la production cuisine, l'hygiène et l'entretien des locaux et matériels - fabriquer des plats dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective. - manager l'ensemble de l'équipe (cuisine, nettoyage et service) Conditions particulières, sujétions liées au poste : - Parfois travail isolé sur certains créneaux en journée
Missions ou activités	Activités et tâches principales : Gérer la production cuisine, l'entretien des locaux et matériels - Encadrer et Manager l'équipe : organiser l'activité, gérer les congés, évaluer les besoins de formation, effectuer les entretiens professionnels, etc. - Gérer et suivre le budget - Proposer le Budget Prévisionnel de l'année à suivre - Élaborer et gérer des menus avec un plan alimentaire - Gérer les commandes - Gérer des stocks de denrées alimentaires et matériels du restaurant - Analyser et diagnostiquer les résultats du restaurant (consommations, fréquentations,) - Élaborer et suivre les projets du restaurant scolaire - Accompagner les achats collectifs des restaurants autogérés Fabriquer les repas - Cuisiner et préparer les plats dans le respect des règles de l'art culinaire, en intégrant des produits de proximité issus pour partie de l'agriculture biologique ou durable - Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution (cuisson température, rapidité, présentation, continuité de la production...) - Interpréter les fiches techniques et mettre en œuvre les techniques culinaires dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène - Vérifier des préparations culinaires (goût, qualité, texture, présentation...) - Assurer la finition et la présentation des préparations culinaires - Proposer de nouvelles recettes - Proposer des menus variés et à thème en lien éventuel avec des projets pédagogiques - Participer à la distribution des repas Entretien des matériels et les locaux - Nettoyer les locaux de production, les locaux de restauration, les matériels (vaisselle, four, plaque...) quotidiennement dans le respect des protocoles de nettoyage mis en

place - Connaître et respecter les règles d'utilisation et de stockage des produits d'entretien, des matériels - suivre et faire évoluer le PMS (plan de maitrise sanitaire) Coordination du temps méridien : Favoriser l'accompagnement des enfants Faire respecter le règlement intérieur Assurer un bon relationnel et suivi avec les écoles et les familles

Profil recherché

Diplôme/habilitation/permis/qualification nécessaires à l'exercice des

fonctions : - BAC Professionnel cuisinier ou formation professionnelle équivalente - Cuisinier gestionnaire en restauration collective - Formation SST appréciée Compétences requises : Connaissances : - De management d'équipe - D'informatique (Courriels, Excel, logiciels divers...) - De la démarche HACCP - Des règles de sécurité alimentaire en restauration collective - Des méthodes d'évaluation des aliments : qualité et valeur nutritionnelle - Des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Des règles d'hygiène et de sécurité des locaux entretenus - Des différents matériaux et supports à nettoyer - Des techniques et procédures de nettoyage - Des règles d'utilisation et de stockage des produits, des matériels et des machines de nettoyage - Des gestes et postures de la manutention manuelle - Des bases du tri sélectif - Du fonctionnement de la commune et des collectivités territoriales Savoir-faire : - Maîtriser les techniques culinaires classiques et techniques culinaires adaptées à la restauration collective - Savoir transposer les techniques classiques en techniques adaptées à la restauration collective (cuisson basse température, cuisson de nuit) - Respecter les délais de fabrication et de conservation des denrées alimentaires - Maîtriser et respecter le plan de maitrise sanitaire du restaurant - Savoir lire et appliquer un PAI (plan d'accueil individualisé) - Établir des plannings : congés, remplacements des agents de l'équipe - Gérer la structure : fréquentation, règlements, inscriptions - Gérer un budget - Maîtriser l'outil informatique - Être observateur et à l'écoute des enfants pour identifier leurs besoins - Estimer l'état de santé de l'enfant et alerter si besoin - Appliquer les gestes et postures de premiers secours - Transmettre les informations à sa hiérarchie, parents et enfants Savoir-être : - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Savoir repérer et signaler tout dysfonctionnement concernant la démarche qualité - Être sensible à la gestion des quantités de déchets - S'inscrire dans une démarche de sensibilisation au développement durable (maîtrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction et tri des déchets, production de compost, entretien des espaces ...) - Être dynamique - Avoir des capacités d'organisation et d'adaptation - Être rigoureux et avoir le sens du service (respect des délais) - Être autonome et savoir prendre des initiatives - Veiller au bien être physique et psychologique des enfants - Savoir se rendre disponible - Rendre compte d'observations et d'activités effectuées - Avoir l'esprit d'accueil, d'équipe et un bon relationnel - Être réactif aux diverses situations - Respecter les règles de discrétion professionnelle et du devoir de réserve

Logement

Pas de logement

Poste à pourvoir le

01/12/2021

Date debut de publicité

14/09/2021

Date fin de publicité

17/10/2021

Date limite de candidature

17/10/2021

Informations complémentaires

Candidature (lettre de motivation + cv + dernier arrêté de situation indiciaire pour les agents titulaires) à envoyer soit par voie postale à Monsieur Le Maire Commune de Beaupréau en Mauges - Rue Robert Schuman - CS10063 - Beaupréau - 49602 BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX soit par courriel à n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Département

Maine-et-Loire

Secteur géographique

Cholet

Code postal

49602

Ville

BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Courriel de contact

n.audouin@beaupreauenmauges.fr

Adresse du lieu de travail

Rue Robert Schuman - CS 10063 - Beaupreau

Code Postal du lieu de travail

49602

Ville du lieu de travail

BEAUPREAU EN MAUGES CEDEX

Nbre consult. sur Portail

0

Nbre consult. sur demandeurs

0

Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Nbre consult. sur CNFPT	0
Date de saisie initiale	14/09/2021
Date de la 1ère transmission	14/09/2021
Nombre de renouvellements	0
Etat	transmise
Nombre de jours de diffusion de l'offre sur le portail	0